



● Z238



## Lasagne caserecce con carni di bovino e suino



6'

TEMPO DI COTTURA



330g e

4 PIATTI A CARTONE

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano duro**, **uova** 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ragù

Carne 47% (carne di bovino 51%, carne di suino 49%), polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP 20% (**latte**, sale, caglio) spolverato in superficie.

### Ingredienti della besciamella

**Latte** intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, **burro**, sale, noce moscata.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 119 – Energia kj 500 – Proteine g 4,2 – Carboidrati g 7,9 di cui zuccheri g 2,8 – Grassi g 7,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Fibre g 1,3 – Sodio g 0,33 – Sale g 0,83

### Preparazione

Forno a microonde (750w): **6 min** a piatto chiuso e surgelato.

Forno tradizionale (200°C): **25 min** a piatto aperto e surgelato.

### Smaltimento

### Scheda di prodotto

%

24

PERCENTUALE DI PASTA

%

76

PERCENTUALE DI SALSA

